Fiche Recette

Gâteau au séré tout léger!

Rapide et Miam / dessert / Recette Qids



Un petit nuage pour les papilles

Le cake au séré c'est le gâteau de mon enfance et dont ma grand-mère avait le secret. Contrairement à ses airs de gros costauds qui risquait de m'alourdir l'estomac, il était mousseux et léger à souhait (ce qui me permettait de guigner une seconde part... pas toujours accordée). Aujourd'hui c'est moi qui le prépare pour la famille, et il me sauve bien des goûters et déjeuners. Rapide à préparer, pauvre en sucre et moelleux, je le décline en version tantôt légère tantôt gourmande. Ici, je te partage la recette avec de belles pépites de chocolat, mais n'hésite pas à ajouter ce qui te plait! Comme de la coco, des morceaux de noix, des fruits rouges... Il n'y a pas de limite! (Sauf ton estomac)

Tu auras besoin de...

- 500g de séré nature (attention aux marques bourrées de sucre!)
- 4 oeufs à température ambiante
- 100g de miel (tu peux aussi ajouter du sucre de canne, ou du sirop d'érable)
- 55g de farine
- 15g de noix de coco râpée
- Un moule de 18cm de diamètre (20cm max)
- Facultatif: 40g de morceaux de chocolat, du chocolat blanc, un coulis de fruits rouges...





1 Préchauffe ton four à 180C (chaleur tournante). A l'aide de 2 grands bols, sépare les blancs des jaunes. :



2 Dans la cuve d'un robot, mélange au fouet les jaunes et le miel (ou le sucre). : La consistance doit légèrement mousser et s'épaissir!



3 Ajoute le séré et mixe à nouveau jusqu'à obtenir une consistance homogène. :



4 Verse la farine en 2 fois, puis la noix de coco râpée. Mixe à nouveau à faible vitesse. :



5 Pendant ce temps, monte les blancs en neige bien ferme. :



6 Incorpore les blancs au mélange jaune sucre farine, délicatement à l'aide d'une spatule. : Idéalement en 3-4x





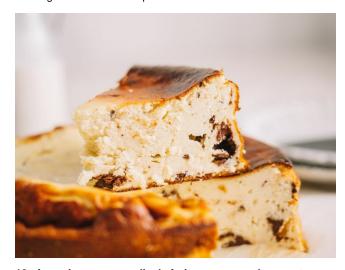
7 Enfin, verse les pépites de chocolat ou autres surprises de ton choix! :



8 Verse la préparation dans un moule rond à bord haut, de 18cm de diamètre, et fais cuire pendant environ 32min. : N'oublie pas de beurrer les bords de ton moule pour éviter que le gâteau n'accroche après cuisson!



9 Laisse le gâteau refroidir avant de le démouler et conservele au frais pendant 1 à 2h. : Il sera encore meilleur le lendemain!



10 A servir avec un coulis de fruits rouges ou du yaourt aux fruits! : Ou un filet de chocolat... pour les grands gourmands!

